

Do bacalhau aos encantos da aurora boreal

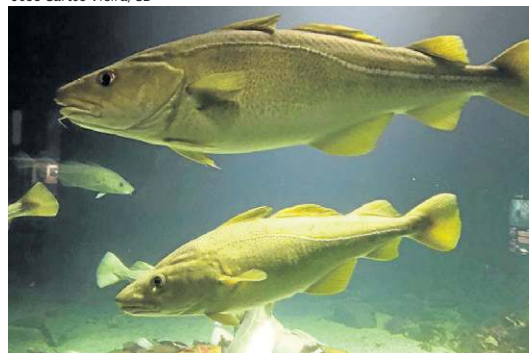
Confira roteiro de viagem ao Círculo Polar Ártico para conhecer como se processa o bacalhau e também a busca na Noruega por um dos fenômenos mais fascinantes da Terra

POR JOSÉ CARLOS VIEIRA

Tromsø e Ålesund (Noruega) — Foram 10.791km, 38 horas entre escalas em aeroportos e quatro voos para chegar a Tromsø, cidade de 70 mil habitantes, no extremo norte da Noruega e dentro do Círculo Polar Ártico. O frio de 3°C e a chuva fina de novembro deram as boas vindas para o corpo cansado da viagem, mas cheio de emoção e expectativa diante das paisagens oferecidas pela janela do ônibus rumo ao Clarion Hotel The Edge. A convite do Conselho Norueguês de Pesca (CNP), este repórter estava diante de uma aventura inusitada em terras e mares noruegueses.

O Brasil é um dos grandes apreciadores do bacalhau desse país nórdico, berço dos vikings, conhecido pela aurora boreal (**leia nas páginas 12 e 13**) e pela produção petrolífera. Somos o primeiro importador de bacalhau salgado e seco (à frente de Portugal). Herança gastronômica vinda justamente com os portugueses na época de Dom João VI e saboreada por aqui nos períodos de Páscoa e de Natal. No ano passado, foram consumidas 15,7 mil toneladas desse tipo de peixe. Este ano, a expectativa é chegar a 17 mil, mesmo com a alta da inflação e do dólar. Para se ter uma ideia,

José Carlos Vieira/CB



O *Gadus morhua* é considerado o peixe mais nobre entre os tipos de bacalhau



O processo de salgamento leva uma mistura de sal marinho vindo da Tunísia com o sal mineral da Alemanha

em 2019, antes das pandemia, esses números chegaram a quase 20 mil toneladas.

“O mercado brasileiro é muito importante para os exportadores noruegueses, o Brasil é o país mais importante do mundo para o bacalhau salgado seco produzido na Noruega”, destaca o Øystein Valanes, do Conselho Norueguês de Pesca. Øystei adianta que entre as ações do CNP visando aumentar o consumo no Brasil está o projeto de parcerias com “grandes restaurantes e bares para promover o bacalhau da Noruega”.

O *Gadus morhua*, considerado o mais nobre bacalhau do mundo, e o Saithe são os tipos de peixe que caíram no gosto dos brasileiros e podem ser encontrados nos supermercados de Brasília. Mas, e a cabeça do bacalhau? De acordo com Øystein, essa parte do pescado passa pelo mesmo processo do bacalhau e é exportada principalmente para a Nigéria. Já a língua é servida empanada em restaurantes noruegueses.

Logo cedo, saímos de Tromsø, conhecida também como a Paris do Norte, pegamos a estrada beirando fiordes que mais pareciam cartões-postais nevados. O destino era uma pequena ilha em Husøy, na região de Senja, sede da Brødrene Karlsen AS, empresa familiar que cultiva peixes como o salmão e processa o bacalhau. Está localizada estrategicamente na porta do Mar de Barents, parte do Oceano Glacial Ártico, e do Mar da Noruega, o que